

KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ DERS İÇERİKLERİ
(2012 KAYITLILAR)

BİRİNCİ YARIYIL

Matematik-I (2 0 2) (AKTS: 4)

Kümeler, Sayılar, Ondalık kesirler, Karmaşık sayıların karmaşık düzlem ile ilgili temel işlemleri, Karmaşık sayıların kutupsal koordinatları ile ilgili temel işlemleri, Cebirsel işlemler, Polinom ve özdeşlikler, Oran ve orantı denklemler, Eşitsizlikler

Gıda Kimyası (3 0 3) (AKTS: 4)

Tanımlar ve besin öğeleri, Gıdalarda bulunan; su, önemi ve fonksiyonları, Karbonhidratlar, önemini ve fonksiyonları, Lipitler, önemini ve fonksiyonları, proteinler, önemini ve fonksiyonları, Enzimler, önemini ve fonksiyonları, Mineral maddeler, önemini ve fonksiyonları, Vitaminler, önemini ve fonksiyonları

Genel Mikrobiyoloji (3 1 3,5) (AKTS: 5)

Mikroorganizmaların adlandırma ve sınıflandırılması, Basit ve yüksek protistler, Mikroorganizmaların yayılma ve fonksiyonları, Virüsler, Bakterilerin morfolojileri, mikroskopik ve makroskopik incelenmesi, Basit boyama, Bakterilerin iç ve dış yapısı, Mayalar, Küfler, Mikroorganizmaların üreme ve gelişmesine tesir eden faktörler Mikroorganizmaların beslenmesi

Gıdalarda Temel İşlemler I (2 0 2) (AKTS: 5)

Gıdalarda; Kuru temizleme, Yaş temizleme, Süzme, Çöktürme, Santrifüjleme, Eleme, Damıtma, Ekstraksiyon, Öğütme, Parçalama, Homojenizasyon, Sıvıları ve katıları karıştırma, Emülsiyon yapma

Laboratuvar Tekniği (2 0 2) (AKTS: 4)

Gıda laboratuvarı kuruluş amaçları, Laboratuvar kazalarında ilkyardım ve güvenlik önlemleri, Kimyasal analizler, Kimyasal analizlerde hata kaynakları, Hataları azaltma teknikleri, Laboratuvar ve malzemelerin temizlik dezenfeksiyonu, Laboratuvar alet malzemelerinin tanım ve kullanımı, çözelti hazırlama

İngilizce-I (2 0 2) (AKTS: 2)

Özne, Zamirler, Sıfatlar, İsimler ve çoğul yapıları, İşaret sıfatları ve bazı zarflar, Geniş zaman, Bağlaçlar, İşaret zamirleri, Belgili ve belgisiz sıfatlar, isim fiiller, Çekimsiz yardımcı fiillerden "can" ve örneklerle kullanımı

Türk Dili-I (2 0 2) (AKTS: 2)

Dilin Tanımı ve özellikleri, Yeryüzündeki diller, Türk dilinin bu diller arasındaki yeri ve tarihsel gelişimi. Atatürk'ün dil devrimi, dil anlayışı, dil çalışmaları. Türk dilinin ses özellikleri, ses olayları. Yazım kuralları ve uygulaması. Noktalama işaretleri ve uygulaması. Sözcük bilgisi, kök-ek ve gövde, yapım ekleri, çekim ekleri, sözcük türetme yolları.

A. İ. I. T.-I (2 0 2) (AKTS: 2)

Modernleşme ve Avrupa, Fransız Devrimi ve etkileri, Osmanlı'da Batılılaşma Çabaları, Tanzimat ve Islahat Fermanları, I. ve II. Meşrutiyet ve sonuçları, Balkan ve I. Dünya Savaşları, Mondros Mütarekesi, Ulusal Mücadelenin Başlaması, Örgütlenme ve Silahlı Mücadele, Sevr ve Lozan Antlaşmaları, Türk Siyasal Yaşamı.

İKİNCİ YARIYIL

Matematik-II (2 0 2) (AKTS: 3)

Hata analizi, Lineer denklem sistemleri, Eğri uydurma, İnterpolasyon, Temel dizi işlemleri, Aritmetik ve geometrik dizi işlemleri, Temel fonksiyonlar, Fonksiyon çeşitleri, Üstel fonksiyonlar, Logaritma

Gıda Endüstrisi Makineleri (3 0 3) (AKTS: 3)

Gıda ve gıda endüstrisi ile ilgili tanımlar, Tartma ve ölçme aletleri, Taşıma ve iletim düzenleri, Yıkama ve ayıklama makineleri, Elekli sistemler ve sınıflama makineleri, Filtrasyon sistemleri, Santrifügasayon, Karıştırıcılar, Homojenizatörler, Borulu ve plakalı ısı değiştiriciler, Evaporatörler, Kurutucu Sistemler, Değirmenler, Presler, Yıkama, doldurma ve kapama makineleri, Aseptik ambalajlama sistemleri

Gıda Mikrobiyolojisi (3 1 3,5) (AKTS: 4)

Gıda mikrobiyolojisine giriş, Gıdaların bozulma sebepleri, Mikroorganizmaların gıdalardaki etkileri, Mikroorganizmaların hayat devirleri, Mikrobiyal bulaşma kaynakları, Mikrobiyal gelişmeye etki eden iç ve dış faktörler, Mikroorganizmalarda hasar teknolojisi, Mikrobiyal indikatörler, Gıdalardaki önemli mikroorganizmalar, Laboratuvar uygulamaları

Gıdalarda Temel İşlemler II (2 0 2) (AKTS: 3)

Gıdalarda; Kurutma, Evaporasyon, Dondurma, Soğutma, Kristalizasyon, Ekstrüzyon, Haşlama, Pişirme Termizasyon, Pastörizasyon, Sterilizasyon, Asit fermantasyonu, Alkol fermantasyonu, Gıda depo koşullarını, Soğukta Depolama, Dondurarak Depolama

Beslenme İlkeleri (2 0 2) (AKTS:)

Gıda, beslenme ve sağlık ile ilgili temel kavramlar ve ilkeler, Temel besleyici öğeler ve fonksiyonları, Fonksiyonel ve toksik bileşenler, Gıda işleme tekniklerinin besleyicilik kalite üzerine etkileri, Özel gruplar için doğru ve sağlıklı beslenme prensipleri

İngilizce-II (2 0 2) (AKTS: 2)

Zarflar, emirler, zamirler, gereklilik modülleri, gelecek zaman uygulamaları, tamamlanmış zaman uygulamaları, deyimler.

Türk Dili-II (2 0 2) (AKTS: 2)

Sözcük ve anlamı, Sözcüklerin gerçek, yan ve mecaz anlamları, Deyimler, Dil yanlışları, Türk dilinin cümle yapısı, Cümle öğeleri, Yazılı anlatım türleri, Tebliğ, tutanak ve rapor örnekleri, Dilekçe, İş mektubu ve özgeçmiş örnekleri

A. İ. I. T.-II (2 0 2) (AKTS: 2)

Türkiye Devletinin kuruluş süreci, Türkiye’de politik yaşam, Çok partili sistem, Devrimler, Devrimlere karşı tepkiler, Atatürk ilkeleri, Atatürk’ten sonra günümüze kadar Türkiye’de iç ve dış politika.

ÜÇÜNCÜ YARIYIL

Yağ Teknolojisi (3 1 3,5) (AKTS: 6)

Yağın önemi, kimyasal bileşimi ve yağ asitleri, Katı ve sıvı yağlar, Yağlı tohumlar ve yağlı tohumlara uygulanan ön işlemler, Yağ Ekstraksiyonu, Asitlik giderme, Ağartma-koku giderme, Vinterizasyon, Margarin üretiminde kullanılan hammaddeler, Emülsiyonlaştırma, Soğutma, Dinlendirme ve paketleme, Zeytin ön işlemleri, Faz ayırma, Tortu ve kara suyun ayrılması, Zeytinyağı süzme

Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (3 1 3,5) (AKTS: 6)

Meyve ve sebzelerin bileşimi, Meyve ve sebzelerin yıkanması, ayıklama ve sınıflandırılması, Sap ve baş/ uç alma, Çekirdek çıkarma ve kabuk soyma, Konserve üretimi, Salça üretimi, Reçel üretimi, Meyve suyu üretimi, Meyve nektarı üretimi, Meyve ve sebzelerin dondurulması, Meyve ve sebze kurutma

Süt İşleme Teknolojisi (3 1 3,5) (AKTS: 6)

Sütün nitelikleri ve süt kimyası, Sütün taşınması, depolanması ve temizlenmesi, Süte uygulanan teknolojik işlemler, Antibiyotikli süt ve mikroorganizmalar, Pastörize ve sterilize içme sütü üretimi, Yoğurt üretimi, Süt tozu üretimi, Tereyağı üretimi, Ayran üretimi, Dondurma üretimi, Peynir çeşitleri üretimi, Peynir altı suyu üretimi

Gıda Katkı Maddeleri (2 0 2) (AKTS: 6)

Gıda üretiminde kullanılan; Asitlik düzenleyiciler, Antimikrobiyaller, Antioksidanlar, Dokusal yapıyı düzenleyici katkı maddeleri, Renklendiriciler, Lezzet artırıcıları, Tatlandırıcılar, Zenginleştirici katkıları, Starterler, Enzimler, Taşıyıcılar

Özel Gıdalar (2 0 2) (AKTS: 6)

Çay şekeri üretimi, Siyah çay üretimi, Çözünür çay üretimi, Çikolata üretimi, Kahve üretimi, Çözünür kahve üretimi, Şekerlemelerin üretimi, Bal ve pekmez üretimi

DÖRDÜNCÜ YARIYIL

Biyoteknoloji (3 1 3,5) (AKTS: 6)

Biyoteknoloji ve fermantasyonun tanımı ve önemi, Biyoteknolojide kullanılan önemli mikroorganizmalar, Fermantasyon hammaddeleri ve fermantör sistemleri, Sirke üretimi, Turşu üretimi, Sofralık zeytin üretimi, Boza üretimi, Şalgam ve ekmek mayası üretimi, Etil alkol üretimi, Malt teknolojisi, Bira üretimi, Şarap üretimi

Tahıl Teknolojisi (3 1 3,5) (AKTS: 6)

Tahıl çeşitlerinin fiziksel özellikleri, kimyasal bileşimi ve depolanması, Öğütme ve öğütme sistemleri, Un üretimi, Bulgur üretimi, Makarna üretimi, Bisküvi ve kraker üretimi, Kek üretimi, Kahvaltılık tahıl üretimi, Ekmek yapımı

Et ve Su Ürünleri Teknolojisi (3 1 3,5) (AKTS: 6)

Etin yapısı ve et kimyası, Et mikrobiyolojisi, Taze et ürünleri üretimi, Dondurulmuş et ürünleri, Kesimhane yan ürünleri, Emülsiyon tipi et ürünleri, İleri işlem görmüş et ürünleri üretimi Kanatlı etleri ve ürünleri, Su ürünleri ve su ürünleri üretimi,

Hijyen ve Sanitasyonu (2 0 2) (AKTS: 6)

Hijyen ve sanitasyon, Mikroorganizma ve Sanitasyon ilişkisi, Su hijyeni, Personel hijyeni, İşletme hijyeni, Pest kontrol, Temizlik ve temizlik malzemeleri, Dezenfeksiyon ve dezenfektanlar, Sanitasyon işlemlerinin yönetimi

Gıda Ambalajlama (2 0 2) (AKTS: 6)

Ambalaj, ambalajlama ve ambalajdan beklentiler, Ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları, Cam ambalajlar, Kağıt, karton ve oluklu mukavva ambalajlar, Ahşap ambalajlar, Alüminyum ambalajlar, Teneke ambalajlar, Plastik ambalajlar, Asepik ve modifiye atmosferde ambalajlama, Gıda maddeleri ambalajlamaları

Meslek Etiği (2 0 2) (AKTS: 6)

Etik ve ahlak kavramları, Etik sistemler, Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörler, Meslek etiği, Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçları, Sosyal sorumluluk kavramı.

KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ
(2009 VE 2010 KAYITLILAR)

I. SINIF GÜZ YARIYILI

Matematik I : Kümeler ve sayılar, Sayılarla ilgili işlemler ve sayı sistemleri, Diziler ve sayı dizilerinde dört işlemler, Aritmetik ve geometrik diziler, Fonksiyonlarda temel işlemler, Fonksiyon çeşitleri ve grafikler, Üstel fonksiyonlar, Logaritma, İstatistik ve kavramlar, Denklem kavramı, Eşitsizlik kavramı, Türev, Fonksiyon grafikleri.

Türk Dili I : Dil, Diller ve Türk Dili, Dilbilgisi, Sözcük, Cümle, Kelime Türleri, Anlatım Ögeleri ve Anlatım Türleri, Düzgün ve Etkili Konuşmanın Temel İlkeleri.

Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I : İnkılapçılığın tanımı, evreleri, gelişme ortamı, Birinci Dünya Savaşı, cepheler, Osmanlı Devletinin parçalanması, ateşkes anlaşması, işgaller karşısında tepkiler, kongreler, Kuvayi Milliye ve Misakı Milli, TBMM açılışı, ordunun kurulması, Sevr ve Gümrü barışı.

Yabancı Dil I : Konuşma, dinleme-anlama, yazma, okuma-anlama.

Kimya I : Atomun yapısı, periyodik sistem, kimyasal bağlar, gazlar, katılar, sıvılar, çözeltiler, reaksiyonları, kimyasal denge, elektro kimya, kimyasal termodinamik.

Genel Mikrobiyoloji : Aseptik Çalışma Tekniği, Numune Alma, Sterilizasyon Ön Hazırlıkları, Besiyeri Hazırlanması, Dilüsyon Sıvısı Hazırlama, Dilüsyon Serisi Hazırlama, Ekim Yapma, İnkübasyon, Koloni Morfolojisi, Preparat Hazırlanması, Mikroskopta İnceleme, Mikroorganizma Hücrelerini İnceleme, Lamlarda Sayım.

Gıdalarda Temel İşlemler I : Kuru temizleme yapmak, Yaş temizleme yapmak, Süzme işlemi yapmak, Çöktürme işlemi yapmak, Santrifüj işlemi yapmak, Eleme işlemi yapmak, Damıtma işlemi yapmak, Ekstraksiyon işlemi yapmak, Öğütmek, Parçalamak, Homojenizasyon yapmak, Sıvıları karıştırmak, Katıları karıştırmak, Emülsiyon yapmak.

Gıda Kimyası : Gıdalarda bulunan su, önemi ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan karbonhidratları, önemini ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan proteinleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan lipidleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan enzimleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan mineral maddeleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan vitaminleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan fenolik maddeleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan doğal lezzet maddelerini, önemini ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan doğal lezzet maddelerini, önemini ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda rastlanan toksik ve kontaminant maddeleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak.

İlk Yardım : İlk yardımın temel uygulamaları, Birinci ve ikinci değerlendirme, Yetişkinlerde temel yaşam desteği, Çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği, Solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım, Dış ve iç kanamalar, Yara ve yara çeşitleri, Bölgesel yaralanmalarda, baş ve omurga kırıklarında ilk yardım, Üst ekstremitelerde kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, Kalça ve alt ekstremitelerde kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, Acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım, Zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık

ve donmalar, yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım, Acil taşıma teknikleri, Kısa mesafede hızlı taşıma teknikleri, Sedyeye oluşturularak hasta veya yaralıları taşıma.

Laboratuvar Teknikleri : Kişisel Güvenlik Önlemleri, Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri, Kimyasal Maddelerle Güvenli Çalışma, Analiz Öncesi Hazırlıklar, Analiz Sonrası İşlemler, Süzme, Çöktürme, Santrifüjleme, Damıtma, Ekstraksiyon.

I. SINIF BAHAR YARIYILI

Türk Dili II : Yazılı ve Sözlü Anlatım Türleri, Noktalama ve Yazım Kuralları, Anlatım Bozuklukları.

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II : Kurtuluş mücadelesi, Sakarya savaşı, Büyük taarruz, Mudanya'dan Lozan'a Cumhuriyetçilik ve Halifelik, taktirî sükûn dönemi ve demokrasi, milliyetçilik, laiklik ilkesi, Türkiye'nin gündemi.

Yabancı Dil II : Konuşma, dinleme-anlama, yazma, okuma-anlama.

Matematik II : Hata Analizi, Lineer denklem sistemleri, Eğri uydurma, İnterpolasyon, Temel dizi işlemleri, Aritmetik ve geometrik dizi işlemleri, Temel fonksiyonlar, Fonksiyon çeşitleri, Üstel fonksiyonlar, Logaritma.

Kimya II : Periyodik cetvel, kimyasal bağlar, gazlar ve çözeltiler. Atomun yapısı, periyodik sistem, kimyasal bağlar, gazlar, katkılar, sıvılar, çözeltiler reaksiyonları, kimyasal denge, elektro kimya, kimyasal termodinamik.

Gıdalarda Temel İşlemler II : Kurutma işlemi yapmak, Evaporasyon işlemi yapmak, Dondurma işlemi yapmak, Soğutma işlemi yapmak, Kristalizasyon işlemi yapmak, Ekstrüzyon işlemi yapmak, Haşlama işlemi yapmak, Pişirme işlemi yapmak, Termizasyon işlemi yapmak, Pastörizasyon yapmak, Sterilizasyon yapmak, Asit fermantasyonu yapmak, Alkol fermantasyonu yapmak, Depo koşullarını sağlamak, Soğukta depolamak, Dondurarak depolamak.

Gıda Mikrobiyolojisi : Gıdalarda Mikrobiyal Bulaşma Kaynaklarını İncelemek, Gıdalardaki Mikroorganizmaları İncelemek , Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç faktörleri incelemek, Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen dış faktörleri incelemek, Gıdalarda indikatör mikroorganizmaları incelemek, Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıkları incelemek, Mikrobiyal kontaminasyon kontrolü yapmak, Mikroorganizmaların uzaklaştırılmasını incelemek, Mikrobiyal gelişmenin engellenmesini incelemek, Mikroorganizmaların öldürülmesini incelemek, Et ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek, Süt ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek, Yumurta ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek, Meyve sebze ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek, Konservelerde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek, Tahıl ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek, Fermente alkollü içeceklerde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek.

Gıda Endüstri Makineleri : Tartma ve Ölçme Aletleri- Taşıma ve İletim Düzenleri, Yıkama ve Ayıklama Makineleri, Elekli Sistemler ve Sınıflama Makineleri, Filtrasyon Sistemleri, Santrifügasayon, Karıştırıcılar, Homojenizatörler, Borulu ve Plakalı Isı Değiştiriciler, Evaporatörler, Kurutucu Sistemler, Değirmenler-Presler, Presler-Kesme Makineleri, Ambalaj Çeşitleri-Yıkama, doldurma ve kapama makineleri, Aseptik Ambalajlama Sistemleri.

Bilgi ve İletişim Teknolojisi : İnternet Ve İnternet Tarayıcısı, Elektronik Posta Yönetimi, Haber Grupları / Forumlar, Web Tabanlı Öğrenme, Kişisel Web Sitesi Hazırlama, Elektronik Ticaret, Kelime İşlemci Programında Özgeçmiş, İnternet ve kariyer, İş görüşmesine hazırlık,

İşlem tablosu, Formüller ve fonksiyonlar, Grafikler, Sunu hazırlama, Tanıtıcı materyal hazırlama.

II. SINIF GÜZ YARIYILI

Bitkisel Yağ Teknolojisi : Yağlı Tohumlara Uygulanan Ön İşlemler, Yağ Ekstraksiyonu, Müsilaj-Asitlik Giderme (Nötralizasyon), Ağartma-Koku Giderme (Deoderizasyon), Vinterizasyon, Margarin Üretiminde Kullanılan Hammaddeler-Kompozisyon, Emülsiyonlaştırma, Soğutma ve İşleme-Dinlendirme ve Paketleme, Zeytin Ön İşlemleri, Faz Ayırma, Tortu ve Karasuyun Ayrılması, Zeytinyağı Süzme (Filtreleme).

Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi I : Meyve ve Sebzelerin Yıkanması, Ayıklama ve Sınıflandırılması, Sap ve baş/ Uç Alma İşlemi -Çekirdek Çıkarma, Ayıklama ve Sınıflandırma, Kabuk Soyma-Doğrama, Konserve Üretimi için Ön İşlemler-Dolgu Sıvısı Hazırlama, Konserve Dolumu ve Kapatma-Pastörizasyon, Salça Üretimi için Ön İşlemler-Pulp Eldesi, Pulp Eldesi-Saçanın Konsantrasyonu , Saçanın Dolumu ve Kapatma-Isıl İşlem, Reçel Üretimi için Ön İşlemler-Pişirme İşlemi, Reçel Pişirme İşlemi-Soğutma ve Dolum, Dondurulmuş Meyve-Sebze Üretimi için Ön İşlemler, Meyve ve Sebzelerin Dondurulması, Kurutulmuş Meyve-Sebze Üretimi İçin Hammadde Hazırlık İşlemleri,Meyve-sebze kurutma.

Süt Teknolojisi I : Sütün nitelikleri, Süt İşletmelerinde miktar ölçümü,Hammadde ve yardımcı maddelerin depolanması,Sütün temizlenmesi, Süt yağının ayrılması, Sütün standardizasyonu, Sütün homojenizasyonu, pastörize içme sütü, Sterilize içme sütü, Sütlerin depolanması, Süttozu üretimi, Peynir altı suyu üretimi, Kurutulmuş süt ürünlerinin depolanması, Beyaz Peynir üretimi, Kaşar peyniri üretimi, Lor peyniri üretimi, Eritme peyniri üretimi.

Tahıl Teknolojisi I : Hammaddenin Kalitesine Göre Sınıflandırma, Temizleme ,Tavlama, Tavlama ,Öğütme, Öğütme, Un Paçalı, Buğday Paçalı, Sasörleme, Pişirme, Kurutma, Kabuk Soyma, Ayıklama, Kırma ve kalibrasyon, Hamur bileşenlerinin hazırlanması, Yoğurma, Kitle fermantasyonu, Şekil verme, Son fermantasyon, Pişirme.

Et ve Ürünleri Teknolojisi I : Taze Et Ürünleri Üretimi, Dondurulmuş et ürünleri, Kesimhane Yan ürünleri, Kanatlı Eti ürünleri, Su ürünleri Üretimi.

Meslek Etiği : Etik ve ahlak kavramlarını incelemek, Etik sistemlerini incelemek,Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek, Meslek etiğini incelemek, Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek, Sosyal sorumluluk kavramını incelemek.

Özel Gıda Ürünleri : Bal işlenmesini kontrol etmek, Pekmez Üretimini Kontrol Etmek, Çikolata Üretimini Kontrol Etmek, Lokum Üretimini Kontrol Etmek, Tahin Helvası Üretimini Kontrol Etmek, Yumuşak Şeker Üretimini Kontrol Etmek, Sert Şeker Üretimini Kontrol Etmek, Keçap ve mayonez üretimini kontrol etmek, Toz halindeki gıda ürünleri Üretimini Kontrol Etmek

II. SINIF BAHAR YARIYILI

Tahıl Teknolojisi II : Yoğurma,Vakum İşlemi, Presleme, Kalıplama ve Kesme, Kurutma, Kurutma, Soğutma, Silolama, Karışım Hazırlama, Yoğurma, Şekil Verme, Pişirme, Karıştırma, Kalıplama,Pişirme, Hammaddenin Öğütülmesi, Pişirme, Dinlendirme, Ezme, Kurutma, Kabuk Soyma,Top ve Yaprak Tane Ayırma, Yağlama,Ayıklama.

Süt Teknolojisi II : Tulum Peyniri Üretimi, Civil Peyniri Üretimi, Mihaliç Peyniri Üretimi, Hellim Peyniri Üretimi, Van Otlı Peynir Üretimi, Sade Yoğurt Üretimi, Meyveli Yoğurt Üretimi, Probiyotik Yoğurt Üretimi, Yoğurttan Ayran Üretimi, Sütten Ayran Üretimi, Kefir Üretimi, Krema Üretimi, Kremaya Ön İşlemler Uygulanması, Kremanın Olgunlaştırılması, Kremanın Yayıklanması Tereyağının Ambalajlanması ve Depolanması, Dondurma Karışımının Hazırlanması ve Kontrolü, Karışıma uygulanan ön işlemlerin kontrolü, Karışımın Dondurulması

Et ve Ürünleri Teknolojisi II : Emülsiyon Tipi Et Ürünleri, İleri İşlem Görmüş Et Ürünleri Üretimi-I , İleri İşlem Görmüş Et Ürünleri Üretimi-II

Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi II : Meyve Suyu Üretimi için Mayşenin Hazırlanması-Presleme, Presleme-Durultma ve Berraklaştırma, Filtrasyon-Konsantrasyon, Geri Sulandırma/Dolum ve Pastörizasyon, Meyve Nektarı Üretimi için Mayşenin Hazırlanması, Mayşeye Isıl işlem Uygulamak, Pulp Elde Etmek-Pulpu Konsantre Etmek, Geri Sulandırma/Dolum ve Pastörizasyon, Turşu Üretimi için Ön İşlemler, Salamura Hazırlama, Salamura Hazırlama ve Dolum/Kapatma, Turşu Fermantasyonu, Sirke Üretimi için Ön İşlemler, Sirke Fermantasyonu, Dinlendirme/Durultma ve Pastörizasyon.

Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi : Şıra eldesi, Kaynatma, Soğutma ve dolum, Ön işlemler, Presleme, Fermantasyon, Dinlendirme ve dolum, Karışım hazırlama, CO₂ İlavesi.

Hijyen ve Sanitasyon : Kişisel hijyen,Kişisel temizlik kuralları, İşletmelerde tuvaletler ve el yıkama alanları, Periyodik sağlık kontrolleri, İşletme giriş ve çıkışları, Temizlik malzemeleri,Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon.

Staj/EDE: Programdan mezun olabilmek için öğrenci eğitim öğretim dönemi haricinde bölüm tarafından uygun görülen bir işletmede 6 hafta (30 iş günü) süreli endüstri stajını tamamlamalı ve staj bölüm tarafından kabul edilmelidir.